# INSTRUCTION
## SUR L'EMPLOI
# DE LA LIE DE VIN,

*Publiée par la Commission d'Agriculture et des Arts, en exécution de l'arrêté du Comité de Salut Public, du 14 Vendémiaire.*

LA lie de vin, rejettée dans plusieurs cantons de la France, comme un résidu sans valeur, peut cependant produire une quantité considérable de potasse utile pour les verreries, les savonneries et plusieurs autres arts, particulièrement pour la fabrication du salpêtre, le premier besoin de la liberté contre les efforts de la tyrannie.

Cette dernière considération suffiroit pour que le zèle des républicains préservât cette substance d'être rejettée et perdue.

La lie de vin offre encore d'autres ressources, qui ne doivent pas être négligées, avant qu'on la réduise en potasse.

Elle peut être soumise à la distillation, et produire par-là une bonne eau-de-vie.

On peut la soumettre à la presse dans un linge d'un tissu peu serré, et en exprimer la partie vineuse avec laquelle on fait ensuite du vinaigre.

Le résidu de la distillation ou de l'expression, doit être desséché pour être mis en état d'être brûlé. La dessication peut se faire, soit dans une chaudière de fer, soit dans un four. Le choix de ces moyens dépend des circonstances, et particulièrement de la quantité de lie qu'on a à sa disposition.

Lorsque la dessication est achevée, on mêle le résidu avec des copeaux ou du menu bois; on arrange et distribue ces matières, de manière que l'air puisse s'introduire dans les différentes parties du mélange; on y met le feu, et lorsque la combustion tend à sa fin, on la ranime, soit par l'addition de substances combustibles, soit par l'action du soufflet, et l'occasion de renouveller les surfaces, afin que la partie charbonneuse achève de brûler; car l'opération a pour but de brûler tout ce qui est combustible. Il ne faut la regarder comme terminée que lorsque la cendre ne conserve aucune apparence charbonneuse.

La combustion de la lie de vin est accompagnée de beaucoup de fumée, de sorte que, pour qu'elle s'opère sans être incommode, il convient de la faire dans une cheminée qui ait un bon tirage.

Il est plus avantageux de faire la combustion sur une grille placée dans un fourneau; alors on n'a besoin de dessécher la lie, que jusqu'au point où elle peut être réduite en petites masses, auxquelles on ajoute quelques combustibles légers, et la combustion se fait d'une manière plus complette et plus expéditive que dans une cheminée.



Tout fourneau ayant une grille, peut servir à cet usage.

On peut réduire à deux mesures principales les opérations de la combustion de la lie de vin.

Si l'on n'a qu'une petite quantité de lie de vin, on peut se contenter de la dessécher dans une chaudière de fer, et de la brûler avec un mélange d'autres matières combustibles.

Si la quantité est plus considérable, on doit, ou la distiller pour en retirer l'eau-de-vie, ou en exprimer la partie vineuse pour la convertir en vinaigre; après cela on dessèche le résidu.

La matière séchée est ensuite brûlée. La cendre, le résidu de la combustion, est une excellente potasse.

Dans les petites communes, on peut éviter les soins d'une opération qui, quoique très-simple, peut embarrasser dans les commencemens ceux qui ne l'ont jamais pratiquée, en envoyant la lie dans des tonneaux aux distillateurs, ou aux vinaigriers les plus voisins.

Les autorités constituées chargées d'exécuter l'arrêté du comité de Salut public, pourront établir la combustion des lies de vin dans les ateliers de salpêtre, où les citoyens habitués à des travaux analogues, exécuteront celui-ci avec beaucoup de facilité.

Le patriotisme qui a fait tant de prodiges, surmontera bientôt les légères difficultés que peut présenter une opération inusitée dans beaucoup d'endroits, mais très-simple en elle-même.

---

A Paris, de l'Imprimerie de la Feuille du Cultivateur, rue des Fossés-Victor, n°. 12.